

## HACHOIR 12 - 90KG/H 230V - AVEC TÊTE FIXE

1 070,00 €

Découvrez le puissant hachoir à viande CombiSteel !



Le hachoir à viande CombiSteel est le choix idéal pour broyer rapidement et efficacement de la viande dans une cuisine professionnelle. Que vous travailliez dans une boucherie, un restaurant ou une entreprise de traiteur, ce hachoir à viande offre la combinaison parfaite de puissance, de facilité d'utilisation et de durabilité. Avec son boîtier en acier inoxydable, sa connexion à une prise standard 230V et une lame de 120 mm de diamètre, ce hachoir est un choix fiable pour un usage quotidien. Dimensions : 310x650x400 mm (LxPxH) – consommation d'énergie : 0,55 kW – capacité : 90 kg par heure – poids : 30 kg.

### Caractéristiques principales :

- **Haute capacité de traitement** : Broyez jusqu'à 90 kg de viande par heure, idéal pour les cuisines moyennes.
- **Conception durable** : Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité pour une longue durée de vie et un entretien facile.
- **Tête fixe** : Pour des performances et une durabilité optimales.
- **Livré avec 1 plaque de coupe de 6 mm** pour une utilisation polyvalente.
- **Options flexibles** : Disponible en plusieurs modèles avec des capacités de 75 kg, 450 kg ou 750 kg par heure, avec des options de tête refroidie ou standard, et des versions 230V ou 400V.

Ce hachoir à viande professionnel vous offre la puissance et la fiabilité dont vous avez besoin pour broyer la viande rapidement et facilement. Commandez dès maintenant et découvrez comment ce hachoir peut améliorer votre flux de travail !





EAN code	7422242987971	Largeur (mm)	310
Profondeur (mm)	650	Hauteur (mm)	400
Couleur	En acier inoxydable	Accessoires fournis	6 mm plateau à trous
Colis postal	Non	Poids brut (kg)	30
Renseignements	Tête fixe	Tension (Volt)	230
Fréquence de tension (Hz)	50	Puissance totale (kW)	0,55
Capacité en unités par heure	90KG	Marque	COMBISTEEL
Prêt à brancher	Oui		

